

## L'association G.A.M.E. cherche pour la salle de L'Amalgame un·x·e responsable exploitation et infrastructures

L'Amalgame, portée par l'association G.A.M.E., fait vivre la scène culturelle yverdonnoise depuis 1994 et propose environ 60 événements par année. Il tient à cœur de l'équipe que les valeurs de respect, de bienveillance, d'inclusion, de tolérance et d'ouverture soient prônées. Le partage et l'entraide y sont aussi centraux, ainsi que la collaboration avec les acteurices de la région.

Offre: responsable exploitation et infrastructures

Contrat Taux d'occupation Entrée en fonction Conditions salariales

Lieu de travail

À durée indéterminée 30-40% annualisé

1er février 2026 ou à convenir CHF 5'200.- brut à 100%

L'Amalgame, Yverdon-les-Bains

## Missions « Exploitation »

- Organiser et superviser le bon déroulement des soirées et de l'accueil des publics, incluant la gestion du bar, des entrées et du vestiaire, notamment en assurant la fonction de responsable de soirée durant certaines soirées ;
- Assurer le suivi des missions du prestataire de l'équipe de sécurité en collaboration avec la coordination;
- Gérer les caisses, les liquidités et les moyens de paiement, ainsi que les décomptes de soirées en lien avec l'administration ;
- Entretenir et assurer le suivi du matériel de bar et des équipements liés à l'exploitation;
- Gérer les stocks, les commandes et les consommables en assurant le suivi des livraisons et la gestion des déchets ;
- Élaborer et actualiser la carte du bar selon les ventes et les ratios de rentabilité
- Négocier et gérer les contrats avec les fournisseurs en collaboration avec l'administration;
- Recruter, former et encadrer le staff soirées, les bénévoles (bar, billetterie, vestiaire) ainsi que les responsables de soirée ;
- Élaborer les plannings, les cahiers des charges et le cadre d'engagement en collaboration avec l'administration.

## Missions « Infrastructures »

- Suivre l'état général des locaux (salle, billetterie, bureaux, espaces extérieurs)
  et des équipements intérieurs et extérieurs;
- Planifier les travaux de maintenance, de nettoyage et de rangement régulier en lien avec le comité et l'intendance ;
- Garantir la conformité, la sécurité et l'hygiène des infrastructures et des équipements.

## Ton profil

- Expérience confirmée dans l'exploitation d'un bar et/ou dans le secteur Food &
  Beverage, idéalement en contexte de festival ou d'événement culturel;
- Fort intérêt pour les musiques actuelles, le milieu culturel et la vie associative ;
- Expérience avérée dans la gestion d'équipes professionnelles et bénévoles, ainsi que dans le suivi budgétaire et la gestion des caisses ;
- Rigueur, sens de l'initiative et des responsabilités, excellente organisation ;
- Aisance à travailler en équipe et bonne gestion des priorités propres à l'événementiel;
- Connaissances des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, la licence permettant d'exploiter un établissement représente un atout ;
- Maîtrise des outils informatiques, notamment Excel et la suite Office ;
- Disponibilité pour le travail de nuit et flexibilité horaire ;
- Permis de conduire, un atout.

Le taux dévolu à l'ensemble du poste est de 40%, avec la possibilité d'un engagement à 30% si la fonction est uniquement dédiée à la partie "Exploitation".

Les heures effectuées en tant que responsable de soirée sont rémunérées en sus du taux d'activité sur la base d'un tarif horaire.

Tu te reconnais dans le poste ?

Tu peux nous adresser ton dossier de candidature complet (lettre de motivation, CV, certificats de travail, attestations de formation) au format PDF par e-mail à Lazar Andric: <a href="mailto:laki@amalgameclub.ch">laki@amalgameclub.ch</a>

Tu as jusqu'au mardi 2 décembre 2025 pour nous envoyer ton dossier.

Nous nous réjouissons d'avance de recevoir ta candidature.